

MENUS '4 SAISONS'

| DU 31 août 2020 AU 16 octobre 2020

Menus Le Touvet

	Du 31 août AU 04 septembre	Du 07 septembre AU 11 septembre	Du 14 septembre AU 18 septembre	Du 21 septembre AU 25 septembre
lundi				
mardi	B Tomates BIO croq'sel Ravioli ricotta BIO** Emmental BIO	B Emincé de volaille BIO au paprika Poêlée de haricots verts BIO persillés Yaourt nature BIO et local Fruit de saison BIO Melon	B Betteraves BIO en salade Aiguillette de poulet au thym Purée 3 légumes Bûche du Pilat	B Macédoine BIO vinaigrette Chili végétarien** Riz BIO Fruit de saison BIO
mercredi	B Aiguillette de poulet au jus Epinards BIO à la crème P'tit cottentin nature Gâteau Basque Salade de blé BIO Calamars à la romaine	Concombre sauce bulgare Chipolatas au jus* / Saucisse de volaille au jus B Pâtes BIO Compote pomme banane (ind) Salade de pépinettes Galette végétale tomate mozzarella	B Fruit de saison BIO Salade verte Paëlla au poulet** B Flan vanille nappé caramel BIO (ind)	B Moules à la crème Frites B Yaourt nature BIO Gaufre liégeoise Salade de pâtes Emincé de volaille sauce forestière B Carottes BIO persillées Carré Président
jeudi	B Gratin de courgettes Brie	B Carottes sautées BIO persillées Emmental BIO	B Dos de colin sauce citron Ratatouille B Yaourt nature BIO B Fruit de saison BIO B Carottes râpées au citron	B Concombre BIO façon Tzatziki Sauté de bœuf sauce paprika B Poêlée de légumes BIO (aubergines, haricots beurre...)
vendredi	B Sauté de veau marengo Riz BIO B Petit suisse aromatisé BIO B Cocktail de fruit (ind)	B Tomates au basilic Filet de poisson sauce curry Lentilles au jus B Crème dessert BIO	B Omelette BIO nature B Choux fleurs BIO à la béchamel Muffin	B Gâteau au yaourt BIO du chef Salade de blé BIO B Filet de poisson pané B Brocolis béchamel Edam
	Du 28 septembre AU 02 octobre	Du 05 octobre AU 09 octobre	Du 12 octobre AU 16 octobre	
			Semaine du goût: 5 céréales-légumineuses et 5 continents	
lundi	B Salade de choux fleurs BIO Filet de lieu sauce ciboulette Pommes vapeur Fromage blanc nature	Saucisse de Toulouse* / Saucisse de volaille B Chou vert et Pommes de terre (façon potée) Yaourt aromatisé BIO et local Napolitain (ind)	B Salade de betteraves BIO, féta, noix Falafels menthe coriandre B Blé BIO B Océanie Fruit de saison BIO	
mardi	B Salade de pâtes BIO Quenelles BIO sauce aurore Epinards hachés BIO et croûtons	B Boulettes de boeuf BIO à la provençale Coquillettes BIO	B Salade de maïs BIO et tomate BIO B Chili con carne (haricots rouges)** B Amérique Riz BIO Yaourt à boire	
mercredi	B Fruit de saison BIO B Tomates BIO à la ciboulette Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille aux herbes Frites Tomme blanche	B Compote pomme banane BIO (ind) Cake du chef aux ourgettes Aiguillette de poulet au curry Haricots beurre à l'ail	Salade chinoise (chou, soja, surimi) Poulet sauce aigre-douce B Asie Nouilles de riz chinoises Petit suisse aromatisé BIO	
jeudi	B Salade coleslaw BIO (chou, carotte) Cordon bleu B Ratatouille	B Flan vanille nappé caramel BIO B Soupe de légumes frais (carottes)	B Soupe de légumes frais BIO (courge) Escalope viennoise B Europe Petits pois BIO au jus B Emmental BIO	
vendredi	Tarte au chocolat B Sauté de veau au jus Semoule BIO B Petit suisse aromatisé BIO Fruit de saison BIO	B Tortellini BIO épinards** Cantal BIO B Macédoine mayonnaise BIO Brandade de poisson du chef** B Fromage blanc nature BIO	B Salade tunisienne (concombre, poivron, tomate) B Afrique Couscous** (semoule, pois chiches, légumes couscous) B Verchicors BIO et local	